



## La News



### La fine di un'epoca

La Francia saluta il più grande dei cuochi, Paul Bocuse, massimo interprete della Nouvelle Cuisine, scomparso a 91 anni, a poche settimane di distanza da Gualtiero Marchesi, che partendo dalla lezione dell'alta cucina francese ha portato la gastronomia italiana su un altro livello. Per capire la portata rivoluzionaria di Paul Bocuse, e la sua importanza per la cultura, non solo culinaria, d'Oltralpe, basti pensare che a dare l'annuncio della sua morte è stato un tweet del Ministero dell'Interno. Una storia che nasce letteralmente tra i fornelli, a Collonges-au-Mont-d'Or, dove è nato, cresciuto, e diventato mito, con il "Bocuse" unico ristorante al mondo 3 stelle Michelin dal 1965 ad oggi.



### Liv-ex, avvio col botto

Una rondine non fa primavera, ma un inizio d'anno così, i fine wine italiani sul mercato secondario davvero non l'avevano mai vissuto. Nella seconda settimana del 2018 (12-18 gennaio), la quota del vino tricolore, secondo i dati del Liv-ex, ha raggiunto addirittura il 28,2%, con quella di Bordeaux al 43,2%, mentre la Borgogna si conferma al 17,1%. In sostanza, l'attenzione del mercato si è spostata dai Premiers Crus bordolesi alle nuove uscite del Brunello di Montalcino, con l'annata 2013 che si affaccia sul mercato, e dei Borgogna 2016. Piatti, nella media, i prezzi, mentre la Sassicaia 2014 si conferma l'etichetta più scambiata, a 1.101 sterline a cassa, in un podio italiano con il Giacomo Conterno Barolo Riserva Monfortino 2010 (12.300 sterline) ed il Castello di Rampolla d'Alceo 2013 (1.188 sterline).

## Cronaca

### Furto a Col d'Orcia

Nelle cantine di Montalcino non si dormono sogni tranquilli: dopo Cupano, un nuovo furto, a Col d'Orcia. "Nella notte tra sabato e domenica - racconta a WineNews il conte Marone Cinzano, proprietario della griffe del Brunello - qualcuno è entrato nel nostro wine shop e ha portato via più di mille bottiglie (per un valore di decine di migliaia di euro, ndr), tutte di Brunello e Brunello Riserva Poggio al Vento. Compresse le vecchie annate come la 1964 e la 1967, hanno caricato uno dei nostri furgoni e sono scappati".



## Primo Piano

### Il mondo del vino saluta Bruno Giacosa

Classe 1929, Bruno Giacosa, da tempo malato, si è spento in nottata. Era considerato uno dei padri del vino piemontese, uno degli ultimi "grandi vecchi" di Langhe. Una vita tutta quanta legata al vino, iniziata da giovanissimo, fino a quando, pochi anni fa, nel 2004, la figlia Bruna ha preso in mano le redini della cantina. Fondatore dell'azienda agricola Falletto e proprietario della casa vinicola che porta il suo nome, comincia a far parlare di sé negli anni Sessanta del secolo scorso. Insieme ad Angelo Gaja, diventa uno dei signori del Barbaresco, incominciando a imbottigliare vino con il suo nome nel 1967 e valorizzando i singoli vigneti, scrivendo in etichetta i nomi dei Cru più importanti di Barbaresco e Barolo. Icona enoica delle Langhe e non solo, per oltre sessant'anni Bruno Giacosa è stato un punto di riferimento costante per i produttori piemontesi e italiani. Le sue Riserve di Barolo e Barbaresco continuano ad esaltare appassionati e tecnici di ogni parte del mondo, dal Barbaresco Asili "etichetta bianca" a quello con "etichetta rossa" quando esce come Riserva, dal Barolo Falletto ("etichetta bianca"), a Le Rocche di Falletto Riserva ("etichetta rossa"). Etichette che sono nel "gotha" mondiale del vino, e spesso tra le più quotate nelle grandi aste internazionali, grazie al loro prestigio, alla qualità riconosciuta e al loro valore che ne fa obiettivo prediletto di appassionati e collezionisti. Dalla sua cantina di Neive è stato uno dei precursori della rinascita della vitivinicultura italiana di qualità insieme con personaggi e amici come Aldo Conterno e Bartolo Mascarello. Nel 2012, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo gli ha conferito la prima laurea Honoris Causa della sua storia. Scelte rigorose, quanto semplici, le sue: vigne ben coltivate, vinificazioni in purezza, botti grandi e Riserve, ma anche "sacrificio" dei vini delle annate mediocri, che per scelta non vengono imbottigliati. Oggi l'azienda agricola Falletto, conta su 20 ettari di vigneti nei comprensori di Serralunga d'Alba, La Morra e Barbaresco, mentre la vinificazione e l'affinamento sono effettuate nelle cantine di Neive. E la sua storia continua, nel segno di Bruno. I funerali saranno celebrati il 24 gennaio a Neive.

## Focus

### Oscar del Vino 2018, le nomination

Da Ferrari a Ca' del Bosco, da Bellavista a Petra (Gruppo Terra Moretti), da Radikon a Elena Fucci, da Tommasi a Cantina di Gallura, da Donnafugata a Salvo Foti, da Isole e Olena a Jermann, da Cantina Tramin a Mamete Prevostini, da Ettore Germano a Poggio le Volpi, da Castello della Sala (Antinori) a Masseto, da Tenuta San Guido a Biondi Santi: sono solo alcune delle firme dei 27 vini in corsa per le 9 categorie degli "Oscar del vino", uno degli eventi più glamour e partecipati del mondo di Bacco, firmato dalla Fondazione Italiana Sommelier guidata da Franco Ricci, che nel 2018 saranno di scena il 10 marzo, a Roma. Innovativa la formula con cui saranno scelti i vincitori: una degustazione in "9 tempi", a partire dalle ore 15, con le singole etichette presentate da ogni relatore che saranno votate attraverso un sistema telematico raccogliendo in tempo reale i singoli voti per decretare il vincitore dell'Oscar in ogni singola categoria. I nomi dei vincitori saranno poi svelati nella "Serata delle Stelle", quando saranno premiati anche il "Miglior enologo", il "Miglior giornalista del vino", il "Miglior wine marketing manager" ed il "Miglior packaging del vino" (<https://goo.gl/86m7Lp>).



## Wine & Food

### Barolo "fuori zona": Pecchenino patteggia per riprendere l'attività

La colpa, da dimostrare, sarebbe stata di aver imbottigliato Barolo fuori dalla zona consentita dal disciplinare (a pochi chilometri, Dogliani). Ma con 3 annate bloccate da sequestro, di fatto (la 2013, la 2014 e la 2015), la scelta è stata quella di patteggiare, per poter riprendere l'attività. Una vicenda, come diverse ce ne sono state nel vino, che fa notizia perchè ad esserne, suo malgrado, protagonista è Orlando Pecchenino, presidente del Consorzio di Tutela del Barolo, e con il fratello Attilio, proprietario della celebre cantina di famiglia a Dogliani (fonte "La Stampa", <https://goo.gl/uxCCEd>).

## WineNews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Oggi il vino italiano è solo il 6% nel mercato di Cina, ma penso che nel giro di 5 anni la sua quota salirà al 20%". A dirlo il celebre critico James Suckling, firma storica a "Wine

Spectator", oggi attivissimo in Asia con JamesSuckling.com, e primo critico ad avere la cittadinanza onoraria di un Comune del vino, conferitagli da Montalcino.

